

Warmherzig & Lebensbejahend



Paul Bara

Die Familie Bara baut seit **1833** Wein an. Zunächst verkauften sie die Trauben an die Négocce (großen Häuser), 1929 traten sie der Kooperative von Bouzy bei. Nach dem 2. Weltkrieg begann Paul Bara mit der Herstellung eigener Champagner. Pauls **Tochter Chantale Bara** wirkt mittlerweile nur noch im Hintergrund, die Geschicke leitet **Stéphanie Ducloux**.

Alle Parzellen liegen in den **Grand Cru Lagen von Bouzy**, 9.5ha Pinot Noir und 1.5ha Chardonnay. Die Reben haben ein **Durchschnittsalter von 40 Jahren**. Die Weine werden in Edelstahl- und gefliesten Tanks ausgebaut, die **malolaktische Gärung wird seit 1990 strikt vermieden**, um den Charakter und die Leichtigkeit der Weine zu erhalten.

Die Champagner sind klassische Vertreter für Bouzy: **körperreich, fruchtig und weinig** - dank des Pinot Noirs, der auf den warmen Südhängen des Ortes angebaut wird. Gleichzeitig zeigen die Weine eine ungewöhnliche **Präzision und Finesse**. Trotz der fehlenden malolaktischen Gärung sind die Champagner niemals aggressiv, sondern **cremig, tiefgründig und hervorragend ausgewogen**.

Die Signatur von Paul Bara ist es, in den verschiedenen Cuvées für Frische und Eleganz dem Pinot Noir zwischen 10-20% Chardonnay zuzugeben. Neben den Champagnern ist Bara auch für seinen **Bouzy Rouge** bekannt, ein Rotwein aus über 50 jährigen Reben, der sehr langsam reift und ungewöhnlich spät herausgebracht wird.



Champagner:

Brut Reserve

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosage: 7g/l

50% Reserveweine bis 1968
Flaschenreife: mind. 2 Jahre

Extra Brut

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosage: 2g/l

50% Reserveweine
Flaschenreife: mind. 3 Jahre alte Reben

Brut Rosé

80% Pinot Noir
17% Chardonnay
12% Bouzy Rouge

Dosage: 7-8g/l

Kombination aus Saignée und Blend

Flaschenreife: mind. 2 Jahre

Millésime

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Dosage: 6g/l

Flaschenreife: mind. 5 Jahre

Special Club Millésime

70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: mind. 5 Jahre

Special Club Rosé Millésime

60-70% Pinot Noir
20-30% Chardonnay

5% Bouzy Rouge

Dosage: 7g/l

Flaschenreife: mind. 5 Jahre

Comtesse Marie de France Millésime

100% Pinot Noir

Dosage: 8g/l

Flaschenreife: 9 Jahre alte Reben

L'Annonciade Millésime

100% Pinot Noir

Dosage: 6g/l

Ausbau: 6 Monate im Holz

Flaschenreife: 10 Jahre

L'Audacieuse

100% Chardonnay aus der Einzellage Mont de Tours

Dosage: 4g/l

Ausbau: Holz

Flaschenreife: 7 Jahre

Bouzy Rouge Millésime

Stillwein

100% Pinot Noir

Alte Reben

Reife im Stahltank

Fakten:

R.M., Bouzy,
Montagne de Reims, 11 ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!